赤坂みすじ通り

黒座 暁楼

KUROZA
AKATSUKI ROU

GRAND MENU
晩餐菜单

コース仕立て

お好みの鍋をコース仕立てに致します

お刺身
お万菜盛り
食事付き



+3,300-
(3,630)

肉を使用した鍋

黒毛和牛使用
すき焼き／しゃぶしゃぶ
サーロイン、リブロース
6,000-
(6,600)

ジビエ 熊鍋

赤身ロース鍋
25,000-
(27,500)

漁師マタギ鍋
12,000-
(13,200)

ジビエ 猪鍋
別名山くじら
ぼたん鍋
6,800-
(7,480)

ジビエ 鹿鍋
もみじ鍋
6,800-
(7,480)

要予約
ジビエ 鴨鍋
時価

かしわ鍋
鶏すき焼き
3,800-
(4,180)

鴨葱鍋
4,800-
(5,280)

豚とろろ鍋
4,800-
(5,280)

MEAT HOT POT/肉火鍋

Available for 2 or more
兩位起點
for 1person/一个人

Kuroge wagyu Sukiyaki or Shabu-Shabu hot pot ····· 6,000 (6,600)
黑毛和牛壽喜燒或涮鍋火鍋 / 黒毛和牛すき焼き

Bear meat hot pot 熊肉火鍋 / 熊鍋
Hunter style 12,000 (13,200) /Lean loin ····· 25,000 (27,500)
獵人風格 / 猟師風　瘦腰肉 / 赤身ロース

Wild boar hot pot /野豬肉火鍋 ····· 6,800 (7,480)
イノシシ鍋

Dear hot pot /鹿肉火鍋 ····· 6,800 (7,480)
シカ鍋

Reservations are required
需要预约/要予約
Wild duck hot pot /野鴨肉火鍋 ····· Ask./市價
カモ鍋

Chicken Sukiyaki hot pot /雞肉壽喜燒火鍋 ····· 3,800 (4,180)
かしわ鍋

Duck & leek hot pot /鴨肉韭菜火鍋 ····· 4,800 (5,280)
カモネギ鍋

Pork & grated yam hot pot /豬肉山藥火鍋 ····· 4,800 (5,280)
豚とろろ鍋

add Course style
+3,300- (3,630)
Appetizer, Sashimi & meal
添加套餐样式/配菜,生魚片,一頓飯



※季節、仕入れ状況により料理内容が異なる場合があります
The menu may vary depending on the season and availability of ingredients.
菜單可能會根據季節和食材供應情況而有所變化。



魚介を使用した鍋

ふぐちり(ふぐ鍋) とらふぐ使用
10,000-
(11,000)

要予約
蟹しゃぶしゃぶ鍋
時価

鰻鍋 すき焼き又はしゃぶしゃぶ
5,800-
(6,380)

すっぽん○(マル)鍋 丸ごと1匹使用
23,000-
(25,300)

すっぽん鍋
8,800-
(9,680)

痛風鍋 あんこう、白子、あん肝 牡蠣入り
6,800-
(7,480)

シンプルあんこう鍋
4,800-
(5,280)

牡蠣土手鍋又は柚子鍋
4,800-
(5,280)

鯛柚子鍋
4,800-
(5,280)

葱鮪(ねぎま)鍋
4,800-
(5,280)

鰤しゃぶ鍋
4,800-
(5,280)

SEAFOOD HOT POT/海鮮火鍋

Available for 2 or more
兩位起點
for 1person/一个人

Pufferfish hot pot /河豚火鍋 ふぐ鍋 ····· 10,000 (11,000)

Reservations are required
需要预约/要予約

Crab shabu-shabu hot pot/螃蟹涮涮鍋 カニしゃぶしゃぶ ··· Ask. 市價

Eel hot pot/鰻魚火鍋 鰻鍋 ····· 5,800 (6,380)

Whole soft-shell turtle hot pot/丸甲魚火鍋 すっぽん丸鍋 ····· 23,000 (25,300)

Soft-shell turtle hot pot/甲魚火鍋 すっぽん鍋 ····· 8,800 (9,680)

"Tsufu hot pot"(monkfish meat & liver, cod milt & oyster)/痛風火鍋 痛風鍋 6,800 (7,480)

Simple monkfish hot pot/鮟鱇魚火鍋 シンプルあんこう鍋 ····· 4,800 (5,280)

Oyster "dote-nabe" hot pot (miso-based oyster hot pot)/牡蠣火鍋 牡蠣鍋 4,800 (5,280)

Oyster and yuzu hot pot/柚子牡蠣火鍋 牡蠣柚子鍋 ····· 4,800 (5,280)

Sea bream and yuzu hot pot/柚子鯛魚火鍋 鯛柚子鍋 ····· 4,800 (5,280)

"Negima" hot pot (tuna and leek)/鮪魚蔥火鍋 葱鮪鍋 ····· 4,800 (5,280)

Yellowtail shabu-shabu hot pot /鰤魚涮涮鍋 鰤しゃぶ鍋 ····· 4,800 (5,280)

刺身
Sashimi
生鱼片



刺身盛り Sashimi platter
生鱼片拼盘

松 おひとり様 2,600
Premium/特上(税込2,860)

竹 おひとり様 1,900
Superior/上等 (税込2,090)

恐れ入りますが
人数分のご注文をお願いいたします
Please order one item per person.
打扰一下，请根据您一行的人数下单。

本鮪盛り（まぐろ） 3,800 (税込4,180)
大トロ 中トロ 赤身
Assorted tuna
(extra fatty/medium-fatty/lean)
肥金枪鱼、中肥金枪鱼、瘦金枪鱼刺身

鮪大トロ中トロ盛り（まぐろ） 2,300 (税込2,530)
Extra-fatty
& medium-fatty tuna
肥金枪鱼和中肥金枪鱼刺身

鮪赤身（まぐろ） 1,800 (税込1,980)
Lean tuna sashimi
瘦金枪鱼刺身

鮪ユッケ（まぐろ） 1,500 (税込1,650)
Tuna yukhoe
金枪鱼肉脍

鮪づけ青唐辛子（まぐろ） 1,800 (税込1,980)
Pickled tuna w/green chili
腌金枪鱼配青辣椒

※その日の刺身は別紙にて
Sashimi of the day is listed separately.
当日的刺身菜单列在另一张纸上。

天麩羅（てんぷら） Tempura
天妇罗

天麩羅盛合せ
Assorted
tempura platter
什锦天妇罗

上 Superior/上等 3,800 (税込4,180)
並 Regular/普通 2,800 (税込3,080)

野菜天麩羅盛合せ
Vegetable tempura 1,800 (税込1,980)
什锦蔬菜天妇罗

海老ごろかき揚げ 1,800 (税込1,980)
Shrimp Kakiage fritter
虾天妇罗

鮑の天麩羅（あわび） 1,900 (税込2,090)
Abalone tempura
鲍鱼天妇罗

鰻天麩羅（うなぎ）
Eel tempura
鳗鱼天妇罗

1尾 3,900 (税込4,290)
1/2尾 2,000 (税込2,200)

穴子一本揚げ 1,800 (税込1,980)
Whole conger eel
海鳗天妇罗

海老十本天麩羅 1,800 (税込1,980)
10 shrimp tempura
10海老天妇罗

お万菜（ばんざい）あれこれ
Side dish
配菜

お万菜盛合せ
Assorted appetizers
什锦配菜



おひとり様 1,800 (税込1,980)

酒肴三点 1,500 (税込1,650)
3 kinds of assorted appetizers
什锦配菜(三点)

馬刺し 1,800 (税込1,980)
Horse sashimi
马肉刺身

馬肉ユッケタルタル 1,380 (税込1,518)
Horse meat yukhoe tartare
马肉生拌肉塔塔

だし巻卵 1,000 (税込1,100)
Japanese rolled omelet
日式高汤玉子烧

明太子昆布〆 1,200 (税込1,320)
Kombu-cured spicy cod roe
昆布腌明太子

いくらおろし 1,300 (税込1,430)
Salmon roe
w/grated white radish
萝卜泥拌鲑鱼籽

湯葉刺 ゆばさし 1,200 (税込1,320)
Fresh yuba sashimi
鲜豆皮刺身

アジフライ 1,500 (税込1,650)
Deep-fried horse mackerel
炸竹荚鱼

栃尾揚げ 1,200 (税込1,320)
Tochio fried tofu
栃尾炸豆腐

トマト葱だれ 800 (税込880)
Tomato with green onion sauce
葱酱拌番茄

明太ポテトサラダ 800 (税込880)
Spicy cod roe potato salad
明太子土豆沙拉

たたき胡瓜 700 (税込770)
Smasshed cucumber
拍黄瓜

ピリ辛こんにゃく 800 (税込880)
Spicy konjac
辣味魔芋

いか塩辛 900 (税込990)
Salted guts
咸鱿鱼

新蓮根のきんぴら 800 (税込880)
Kinpira young lotus root
金平嫩藕

漬物盛り 800 (税込880)
Assorted japanese pickles
什锦日式腌菜

あわびばんざい
鮑万菜
Abalone dish
鮑魚配菜



鮑刺身 Abalone sashimi 鮑魚刺身	2,300 (税込2,530)
蒸し鮑肝和え Steamed abalone 清蒸鮑鱼	1,900 (税込2,090)
鮑ポン酢 Abalone w/ponzu 柚子醋鮑鱼	1,900 (税込2,090)
鮑天ぷら Abalone fritter 鮑鱼天妇罗	1,900 (税込2,090)
鮑の茶碗蒸し Steamed abalone egg custard 鮑鱼蒸蛋羹	1,500 (税込1,650)

うなぎばんざい
鰻万菜
Eel
鰻魚



鰻刺身 Eel sashimi/鰻鱼刺身 これは珍しい上品な味わいです	(L)大 3,800 (税込4,180) (M)中 2,800 (税込3,080) (S)小 1,800 (税込1,980)
鰻炭火焼き(白焼/蒲焼) Charcoal-grilled eel 炭焼鰻魚	1尾 3,800 (税込4,180) 1/2尾 1,980 (税込2,178)
鰻珍味盛合せ Assorted eel delicacies 鰻鱼珍味拼盘	(5P)5点 2,300 (税込2,530) (3P)3点 1,300 (税込1,430)
鰻巻 うまき Eel omelet 鰻鱼玉子燒	1本 2,300 (税込2,530) 1/2本 1,300 (税込1,430)
鰻天ぷら Eel fritter 鰻魚天婦羅	1尾 3,900 (税込4,290) 1/2尾 2,000 (税込2,200)
鰻ざく Grilled eel & cucumber 醋拌鰻鱼小黄瓜	1,500 (税込1,650)
鰻肝ポンズ Eel liver w/ ponzu 鰻鱼肝	1,000 (税込1,100)
鰻とろろ Grated yam on eel 鰻鱼配磨碎的山药	1,300 (税込1,430)
鰻煮凍り Jellied simmered eel 鰻鱼煮凍	800 (税込880)
鰻ハム Eel ham 鰻鱼火腿	1,300 (税込1,430)
骨せんべい Crispy fried eel bones 酥炸鰻鱼骨	500 (税込550)
鰻たんざく串(タレ/塩) Fillet strip skewer 鰻鱼长条串(盐/酱)	800 (税込880)
鰻肝串 Eel liver skewer 鰻鱼肝串	600 (税込660)

ばんざい
ふぐ万菜
Pufferfish dish
河豚配菜

ふぐ刺してっさ Pufferfish sashimi 河豚刺身	(L)大 4,800 (税込5,280) (M)中 3,800 (税込4,180) (S)小 1,800 (税込1,980)
てっぴ ふぐ皮湯引き Boiled pufferfish skin 半沸河豚皮	1,500 (税込1,650)
ふぐ唐揚げ Deep-fried pufferfish 炸河豚	3,800 (税込4,180)
焼きふぐ Grilled pufferfish 烤河豚	2,000 (税込2,200)
ふぐひれ酒 Pufferfish fin sake 河豚魚翅清酒	1,000 (税込1,100)

ばんざい
魚万菜
Fish dish
鱼配菜



蒸/煮/揚/焼

お好みに合わせて調理いたします
価格は魚種によって変わります
詳細はお尋ねください

STEAMED/STEWED
DEEP-FRIED/GRILLED

We will cook it according to your preference.
Prices vary depending on the type of fish
Please ask for details.

蒸/炖/炸/烤

我们会根据您的喜好来烹饪。
价格根据鱼的种类而变化,详情请询问。

ばんざい
肉万菜
Meat
肉

黒毛和牛炭火焼き Chacoal- grilled Kuroge wagyu beef 炭烤日本黑毛和牛	300g 4,800 (税込5,280) 200g 3,800 (税込4,180) 150g 2,800 (税込3,080)
ペロリ和牛スキヤキだれ Wagyu beef w/sukiyaki sauce 和牛配寿喜烧酱	2,800 (税込3,080)
牛タン焼き Grilled ox tongue 烤牛舌	上 3,200 Superior/上等 (税込3,520) 並 2,000 Regular/普通 (税込2,200)
牛タン葱まみれ Grilled ox tongue w/ leek sauce 葱香烤牛舌	2,000 (税込2,200)
鶏唐揚げ Japanese fried chicken 日式炸鸡	1,000 (税込1,100)
鴨焼き Grilled duck 烤鸭肉	1,800 (税込1,980)
豚トロレモン焼き Grilled pork jowl w/ lemon 柠檬烤猪颈肉	1,500 (税込1,650)

※季節、仕入れ状況により料理内容が異なる場合があります
The menu may vary depending on the season and availability of ingredients.
菜單可能會根據季節和食材供應情況而有所變化。

おすすめ鰻ごはん Eel dish 推薦鰻魚飯



鰻と鮑重（うなぎ あわび）
Eel & abalone rice /鰻和鮑魚飯
5,800 (税込6,380)



鰻土鍋ごはん（うなぎ）
Eel claypot rice
for 1 person (for 2 persons or more)
鰻魚土鍋飯
お一人様（二名様より） for 1person /一个人
3,900 (税込4,290)



鰻重 うなじゅう
Unaju/鰻重

ひつまぶし
Hitsumabushi
名古屋风鰻鱼饭

各
特上 Super deluxe 高级 7,500 (税込8,250)
上 Deluxe 特级 5,800 (税込6,380)
並 Standard 普通 3,900 (税込4,290)

蓋土鍋ご飯（ふたつきなべ） Claypot rice /煲仔飯

二名様より承ります
Available for 2 or more
两位起點

お一人様 for 1person /一个人

蟹土鍋ごはん（かに）
Crabclaypot rice /螃蟹煲仔飯
2,500 (税込2,750)

鮭いくら土鍋ごはん（さけ）
Salmon & roe claypot rice / 鮭鱼和鮭鱼卵煲仔飯
1,900 (税込2,090)

蟹といくら 鮭土鍋ごはん（かに）
Crab, salmon meat & roe claypot rice
三文鱼鱼籽蟹肉煲仔飯
2,600 (税込2,860)

鮑土鍋ごはん（あわび）
Abalone claypot rice/鮑魚煲仔飯
1,900 (税込2,090)

黒毛和牛土鍋ご飯
Kuroge wagyu beef claypot rice/黑毛和牛煲仔飯
1,900 (税込2,090)

牡蠣土鍋ごはん（かき）
Oyster claypot rice/ 牡蠣煲仔飯
1,900 (税込2,090)

鰤照り土鍋ごはん（ぶり）
Yellow tail claypot rice /黄尾鰤煲仔飯
1,500 (税込1,650)

焼き鯖土鍋ごはん（さば）
Grilled mackerel claypot rice / 烤鯖鱼煲仔飯
1,300 (税込1,430)

饂飩（うどん） Udon noodle 乌冬面

盛りうどん 追加 何玉でもできます
Chilled Udon/盛乌冬面
1玉 1serving 一份乌冬面 800 (税込880)

鴨葱うどん（温）
Duck & leek Udon/熱鴨冬面
1,000 (税込1,100)

ご飯もの Rice dish 米饭食品

お茶漬け
Ochazuke
茶泡饭
梅/明太子/鮭/のり
ume plum/spicy cod roe
salmon/seaweed
梅子/明太子/三文魚/海藻
各800 (税込880)

おにぎり
Rice ball
饭团
梅/明太子/鮭
ume plum/spicy cod roe/salmon
梅子/明太子/三文魚
各800 (税込880)

TKGごはん
Raw egg over rice /生鸡蛋盖饭
800 (税込880)

食後の甘味のご用意あります。おたずねください。
We offer dessert after the meal. Please contact us for details.
餐后我们提供甜点，请咨询。

※季節、仕入れ状況により料理内容が異なる場合があります
The menu may vary depending on the season and availability of ingredients.
菜單可能會根據季節和食材供應情況而有所變化。